

Bułeczki z kaszą gryczaną, twarogiem i ziemniakami



Składniki

400 g - kaszy gryczanej
300-500 g - ugotowanych ziemniaków
300 g - twarogu
4 łyżka - skwarków ze smalcem
1 dkg - sól do smaku
1 łyżeczka - sporo czarnego pieprzu
1 kg - ciasto -mąki pszennej
14 g - suchych drożdży
2 ½ łyżeczka - sól
2 łyżeczka - cukru
625 szklanka - ciepłego mleka
100 g - masła (rozpuścić lub użyć bardzo miękkiego)
1 dkg - roztrzepane jajko

Opis wykonania

Nadają się nawet jako chleb, można też je przekroić na pół i podsmażyć na patelni,duet idealny smaczny.

Ugotować kaszę wg zaleceń na opakowaniu i ostudzić. Wymieszać wszystkie składniki, uformować kulki o średnicy 4 cm i nadać im owalny kształt. Mąkę przesiać i wymieszać z drożdżami, solą i cukrem. Wbić jajka i wymieszać. Wlać mleko i miksować hakami miksera przez 5 min, aż ciasto będzie gładkie. Stopniowo dodawać masło, ciągle miksując. Chwilę wyrabiać ciasto rękami, podsypując je mąką. Ciasto powinno być gładkie i elastyczne (może się lekko kleić). Przykryć folią spożywczą i odstawić w ciepłe w miejsce do podwojenia objętości. Natłuścić ręce olejem, oderwać z ciasta kulkę o średnicy ok. 5 cm, spłaszczyć, nałożyć farsz i zlepić. Układać bułeczki łączeniem do dołu na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstawić w ciepłe miejsce na ok. 30 min do podrośnięcia. Piekarnik nastawić na 190°C (termoobieg). Bułeczki posmarować jajkiem, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 30 min.Wyjdzie około 50 sztuk.